



— LUNCH —

UN BOCADO PARA EMPEZAR

CEVICHE VALLARTA (100g)   310 Nuestra receta local adaptada con un toque original	ENSALADA DE SANDÍA CAPRESSE    250 Rodajas de sandía, mozzarella fresco, arúgula con pesto de albahaca y reducción de vinagre balsámico
CRUDITES   260 Crudites crocantes acompañados de aderezo Ranch hecho en casa	ENSALADA ROOFTOP   250 Lechuga, cebolla caramelizada, tocino crujiente y aderezo de queso roquefort
SASSY CAESAR (100 g)  280 Nuestra versión de la clásica ensalada con pollo a la parrilla y aderezo César	TARTAR DE ATÚN (120 g)  320 Sobre finas rodajas de pepino, aguacate, cebolla encurtida y salsa tiradito
ENSALADA DE ESPINACA Y SALMÓN AHUMADO (100 g)  380 Acompañada de nuez caramelizada, aguacate y vinagreta jengibre-naranja	TACOS DE JICAMA (110 g)   320 Tortilla de jicama, camarón al grill, aderezo chipotle con pico de gallo y naranja
SASHIMI DE ATÚN (100 g)  280 Con masago, aguacate y salsa ponzu	VUELVE A LA VIDA (150 g)   330 Pulpo, camarón, callo de hacha, aguacate y salsa coctelera picante
TACOS DE CAMARÓN (160g)  380 En tortilla de maíz, ensalada de col, aderezo de chipotle y salsa de habanero-jamaica	CEVICHE DE ATÚN (120 g)  340 Cubos de atún, sandía y salsa tropical con mousse de aguacate
TACOS DE LANGOSTA (4pzas) 220g  1,800 Con tuétano (50g) marinados con adobo, mousse de aguacate, cilantro y col morada	GUACAMOLE   250 Receta especial hecha en casa con un toque de limón
AGUACHILE (160g)  360 Camarón marinado con jugo de limón servido con pepino, cebolla, aguacate y cilantro	PICO DE GALLO   120 Mezcla de jitomate, cebolla y cilantro aderezado con jugo de limón y acompañado con totopos
FRUTA DE TEMPORADA    210 Refrescante combinación de fruta mixta	

TENGO HAMBRE

NACHOS

• Clasicos	250
• Pollo	360
• Camarón	490
• Res	490

QUESADILLAS

• Clasicos	250
• Pollo	320
• Camarón	450
• Res	450

BURRITOS

• Pollo	310
• Camarón	410
• Res	460

FAJITAS

• Pollo	340
• Camarón	490
• Res	490

POLLO (180g) | CAMARÓN (160g) | RES (180g)

CAMARONES AL COCO (90g) 460
Camarones crujientes, puré de camote con chutney de mango al tequila

COLA DE LANGOSTA  5,900
(Por kilo) (Por temporada)
A la mantequilla y ajo acompañado con risotto cremoso, espárragos, zanahoria, calabacita y tomate cherry

PESCADO DEL DÍA  1,450
(Pescado Entero) (Por kilo) (Por temporada)
Acompañado con arroz blanco y vegetales al grill

POLLO POP (480g)  410
Palomitas de pollo con mayonesa de chipotle

CAMARON POP (320g)  480
Palomitas de camarón con mayonesa de chipotle

AROS DE CEBOLLA 220
Aros crujientes de cebolla acompañados de aderezo tártara

BURGER IN A BOX 450
Hamburguesa Angus (200g): Cubierta de cebolla caramelizada, queso gratinado, tocino y aderezo tártara

• Hamburguesa de Camarón (160g): Con queso Gouda, arúgula, pepinillos y aderezo de chile jalapeño 460

• Hamburguesa de Atún (180g): Pan negro de tinta de calamar, arúgula, camote, cebolla caramelizada y mayonesa Cajún 375

 SALUDABLE  PESCADO  MARISCO  VEGANO  VEGETARIANO  GLUTEN FREE  PICANTE

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



— LUNCH —

ATÚN A LA PARRILLA (180g) Atún aleta amarilla sobre risotto cremoso con espárragos a la parrilla y ensalada de col	380	BROCHETAS DE PULPO (100g) Cocinadas a la parrilla con pimientos, cebolla morada y acompañadas de aderezo de jengibre	385
MARISCADA ROOFTOP 🍷🍷 (Para compartir 2-4 personas) Camarón U10 (200 g), Pulpo (350g), Camarón (350g) acompañado de vegetales parrilla	2,750	TEASER TACOS (3pzas) • Pescado marinado con adobo (100g) • Camarón estilo baja (120g) • Arrachera y salsa mexicana (180g) • Pechuga de pollo al grill (180g)	320 380 380 220
MARISCADA DE LA REALEZA 🍷🍷 (Para compartir 2-4 personas) Cola de langosta (kilo) a la mantequilla y ajo, Camarón U10 (200 g), Pulpo (350 g), Camarón (350 g) con vegetales a la parrilla y risotto cremoso	8,500	SATAY DE RES (150g) Champiñones, papa cambray, pan Pita, chimichuri	475
PARRILLADA MIXTA 🍷 (Para compartir 2-4 personas) New York Angus (450g), Chistorra (280g), brocheta de Pollo (200g), Rack de Cordero (220g) con vegetales a la parrilla	2,750	GYROS DE POLLO (160g) 🍷 Pollo marinado, queso crema, aguacate, lechuga jitomate, cebolla, aderezo tzatziki	240
THE ROOFTOP MAR Y TIERRA 🍷 (Para compartir 2-4 personas) New york Angus (450g), Camarón U10 (200 g), Espadas de Pollo (280 g), Pulpo (200g) con vegetales parrilla	2,800	ROOFTOP CLUB SANDWICH (230g) Nuestra versión del tradicional club sándwich	450
		PESCADO ZARANDEADO (200g) Pesca del día marinada con adobo, papa cambray y guacamole con supremas de naranja	460
		PITA PIZZA (160g) Salsa casse, queso mixto, jamón serrano(30 g), arúgula, pesto.	240

VEGETARIANO

GAZPACHO DE MELÓN 🌱 Refrescante y crujiente con un toque de menta	260	TIMBAL DE AGUACATE 🌱 Marinado con salsa ponzu, vegetales sobre puré de camote y pesto de albahaca	260
ENSALADA DE BETABEL 🌱🍷 Mousse de betabel, arúgula, lechuga, supremas de naranja y toronja, tomate Cherry, vinagreta de naranja y pepino	250	ROLLO VIETNAMITA 🌱 Arroz tsurumai, betabel, pepino, zanahoria y lechuga envuelto en mameneri	260
ENSALADA TOFU 🌱🍷 Espinaca, lechuga, almendra, fresa, pera en vino tinto, tofu, cherry confitado, germen, reducción de balsámico	260	CEVICHE VEGETARIANO 🌱 Calabaza, col morada cebolla morada, pepino, zanahoria y jitomate marinado con la tradicional Leche de tigre	240
		CEVICHE DE SOYA (150g) 🌱🍷🍷 Jícama, pepino, berries, manzana, tomate cherry, cilantro, aguacate	240

GOLOSINAS

TARTA DE LIMÓN Galleta de vainilla cubierta de crema con limón y helado de fresa	260	SORBETES Litchi, limón, mango
PANNACOTTA CON ROMERO Gelatina de leche infusionada, frutos rojos y helado de coco		HELADOS Coco, vainilla, fresa, chocolate y té verde



🍷 SALUDABLE 🐟 PESCADO 🍷 MARISCO 🌱 VEGANO 🌱 VEGETARIANO 🍷 GLUTEN FREE 🍷 PICANTE

Premium Culinary 🍷 20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.